Solideo: Jurnal Pengabdian Masyarakat
Volume 4 No. 3, September 2026, 123 - 130

"DARI PANGAN LOKAL MENJADI IDE BISNIS: EDUKASI FOODPRENEUR CILIK MELALUI KREASI KUE PISANG COE BAGI SISWA SD NEGERI 4 KOTA SORONG"

Lili Sarce Joi Sapari[1], Rosa Orpa Sapulette[2], Novalin M Syauta[3], Edward Clan[1], Yanti Timisela[1], Meyta Longkutoy[1], Ade Andriani Renouw[1], Ivonne Leiwakabessy[4], Roger R Tabalessy[5], Hanock Kurmasela[6], Korneles Ohoiwutun[6]

[1] Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Kristen Papua
[2] Program Studi Teknik Mesin, Fakultas Teknik, Universitas Kristen Papua
[3] Program Studi Hukum, Fakultas Hukum, Universitas Kristen Papua
[4] Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Kristen Papua
[5] Program Studi Manajemen Sumber Daya Perairan, Fakultas Pertanian, Universitas Kristen Papua
[6] Program Studi Pendidikan Agama Kristen, Fakultas Teologi, Universitas Kristen Papua
Corespondensy author : lilisapari49@gmail.com

ARTICLE INFO

ARTICLE INFO
Article history:
Received:4 September 2026
Revised:18 September 2026
Accepted:28 September 2026

Key words:
education; food entrepreneur; young; food; local.

DOI:

Kata Kunci:
edukasi; foodenterprenuer; cilik; pangan; lokal.

ABSTRACT

This initiative aims to educate students about the potential of local food sources, foster creativity through the practical processing of *Kue Pisang Coe* (a banana-based cake), and introduce basic entrepreneurship concepts through the experience of creating and presenting a product. The activity is intended to serve as a model for simple entrepreneurship education that can be implemented sustainably within the school environment—whether through "market day" events, student entrepreneurship projects, or the development of other local food products. The community service activity employs Participatory Learning and "Learning by Doing" approaches, ensuring that students are not merely passive recipients of information but are actively involved in the entire process. Implementation demonstrated that introducing entrepreneurship through hands-on activities is more readily embraced by elementary school students. Delivering content in simple language, accompanied by demonstrations and the actual preparation of *Kue Pisang Coe*, heightened the students' enthusiasm for the activity. Bananas—a food source readily available in the community—were introduced not only as fruit for direct consumption but also as an ingredient that can be transformed into value-added food products

ABSTRAK

Siswa mengenai potensi pangan lokal, mengembangkan kreativitas melalui praktik pengolahan Kue Pisang Coe, serta memperkenalkan konsep dasar kewirausahaan melalui pengalaman menciptakan dan mempresentasikan produk. Kegiatan ini diharapkan dapat menjadi model edukasi kewirausahaan sederhana yang dapat diterapkan secara berkelanjutan di lingkungan sekolah melalui kegiatan market day, proyek kewirausahaan siswa, maupun pengembangan produk pangan lokal lainnya. Metode kegiatan pengabdian menggunakan pendekatan Participatory Learning dan Learning by Doing, sehingga siswa tidak hanya menjadi penerima materi, tetapi ikut terlibat dalam seluruh proses. Pelaksanaan kegiatan menunjukkan bahwa pengenalan kewirausahaan melalui aktivitas praktik lebih mudah diterima oleh siswa sekolah dasar. Materi yang disampaikan dengan bahasa sederhana, disertai demonstrasi dan praktik pembuatan Kue Pisang Coe, membuat siswa lebih antusias mengikuti kegiatan. Pisang sebagai bahan pangan yang

relatif mudah ditemukan di lingkungan masyarakat diperkenalkan tidak hanya sebagai buah yang dikonsumsi secara langsung, tetapi juga sebagai bahan yang dapat dikembangkan menjadi produk makanan yang memiliki nilai tambah.

PENDAHULUAN

Pangan lokal merupakan salah satu potensi yang dapat dikembangkan tidak hanya untuk memenuhi kebutuhan konsumsi masyarakat, tetapi juga sebagai sumber kreativitas dan peluang ekonomi. Indonesia memiliki beragam sumber pangan lokal yang dapat diolah menjadi produk makanan dengan nilai tambah(Hidayanti et al., 2024). Namun, pemanfaatan pangan lokal dalam kehidupan sehari-hari masih sering terbatas pada bentuk konsumsi sederhana, sehingga potensi pengembangan menjadi produk kreatif dan bernilai ekonomi belum sepenuhnya dikenalkan sejak usia sekolah. Kondisi tersebut menunjukkan pentingnya memberikan edukasi mengenai pangan lokal melalui pendekatan yang sederhana, menarik, dan sesuai dengan karakteristik anak sekolah dasar(Ramlah et al., 2024).

Pendidikan kewirausahaan pada usia dini menjadi salah satu pendekatan yang dapat membangun kreativitas, kemandirian, keberanian mencoba, serta kemampuan mengenali peluang di lingkungan sekitar. Kewirausahaan bagi anak tidak dimaknai sebagai tuntutan untuk melakukan aktivitas bisnis secara langsung, tetapi sebagai proses pembelajaran untuk mengenal bagaimana suatu ide dapat dikembangkan menjadi sebuah produk yang memiliki manfaat dan nilai. Melalui pengalaman langsung, siswa dapat belajar mengidentifikasi bahan yang tersedia di lingkungan, mengembangkan kreativitas, menghasilkan produk sederhana, mengenal konsep harga dan nilai jual, serta mempresentasikan hasil karyanya(Sudewi et al., 2025). Dengan demikian, pengenalan kewirausahaan sejak dini dapat menjadi bagian dari pembentukan keterampilan abad ke-21, terutama kreativitas, komunikasi, kolaborasi, dan kemampuan memecahkan masalah.

Salah satu pendekatan yang relevan adalah *foodpreneur*, yaitu pengenalan kewirausahaan melalui aktivitas yang berkaitan dengan produk pangan. Konsep *Foodpreneur Cilik* dapat menjadi media pembelajaran yang menyenangkan karena menggabungkan unsur edukasi, kreativitas, praktik, dan pengenalan bisnis dalam satu kegiatan. Siswa tidak hanya memperoleh pengetahuan melalui ceramah, tetapi juga dilibatkan secara langsung dalam proses menciptakan produk. Pendekatan *learning by doing* memungkinkan siswa memperoleh pengalaman yang lebih konkret karena mereka dapat melihat hubungan antara bahan pangan, proses pengolahan, produk, kemasan, harga, dan konsumen(Wahyu Rahmadania, 2023).

Dalam konteks pangan lokal, pisang merupakan salah satu bahan yang relatif mudah ditemukan dan memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi berbagai produk olahan. Salah satu bentuk olahan yang dapat digunakan sebagai media edukasi adalah Kue Pisang Coe. Produk ini dipilih bukan semata-mata karena proses pembuatannya relatif sederhana, tetapi karena dapat menjadi sarana untuk memperkenalkan kepada siswa bahwa bahan pangan yang ada di sekitar mereka dapat dikreasikan menjadi produk yang lebih menarik dan memiliki nilai tambah. Melalui kegiatan tersebut, siswa diarahkan untuk memahami bahwa pangan lokal bukan hanya sesuatu yang dikonsumsi, tetapi juga dapat menjadi sumber ide, kreativitas, dan peluang usaha(Khatimah et al., 2025).

Permasalahan yang menjadi dasar pelaksanaan kegiatan ini adalah masih terbatasnya pengalaman siswa sekolah dasar dalam menghubungkan potensi pangan lokal dengan kreativitas dan konsep kewirausahaan. Siswa pada umumnya lebih mengenal produk makanan yang telah tersedia di pasaran dibandingkan proses bagaimana sebuah produk dapat diciptakan dan memiliki nilai ekonomi. Selain itu, pengenalan mengenai aspek sederhana

dalam bisnis, seperti pemberian nama produk, desain kemasan, penentuan harga, promosi, dan keuntungan, belum banyak diberikan melalui kegiatan praktik yang sesuai dengan usia siswa. Oleh karena itu, diperlukan suatu kegiatan edukatif yang mampu menjembatani pengetahuan tentang pangan lokal dengan pengalaman menciptakan produk secara langsung.

Kegiatan **"Dari Pangan Lokal Menjadi Ide Bisnis: Edukasi Foodpreneur Cilik melalui Kreasi Kue Pisang Coe bagi Siswa SD Negeri 4 Kota Sorong"** dirancang sebagai bentuk pengabdian kepada masyarakat yang mengintegrasikan edukasi pangan lokal dengan pengenalan kewirausahaan secara sederhana dan menyenangkan. Kegiatan dilakukan melalui beberapa tahapan, mulai dari pengenalan potensi pangan lokal, edukasi konsep *foodpreneur*, praktik pembuatan Kue Pisang Coe, pengembangan nama dan kemasan produk, pengenalan perhitungan sederhana biaya dan harga jual, hingga presentasi ide produk oleh siswa. Rangkaian kegiatan tersebut diharapkan dapat memberikan pengalaman belajar yang lebih bermakna karena siswa terlibat langsung dalam proses menghasilkan sebuah produk.

Keunggulan kegiatan ini terletak pada upaya mengubah paradigma siswa terhadap pangan lokal, dari sekadar bahan makanan menjadi sumber ide kreatif dan peluang ekonomi sederhana. Kue Pisang Coe digunakan sebagai media pembelajaran untuk mempertemukan tiga aspek, yaitu potensi pangan lokal, kreativitas anak, dan pengenalan kewirausahaan. Dengan pendekatan tersebut, kegiatan tidak hanya berorientasi pada keterampilan membuat makanan, tetapi juga pada proses membangun pola pikir kreatif dan kemampuan mengenali nilai tambah suatu produk.

Dengan demikian, kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan siswa mengenai potensi pangan lokal, mengembangkan kreativitas melalui praktik pengolahan Kue Pisang Coe, serta memperkenalkan konsep dasar kewirausahaan melalui pengalaman menciptakan dan mempresentasikan produk. Kegiatan ini diharapkan dapat menjadi model edukasi kewirausahaan sederhana yang dapat diterapkan secara berkelanjutan di lingkungan sekolah melalui kegiatan *market day*, proyek kewirausahaan siswa, maupun pengembangan produk pangan lokal lainnya.

METODE

Metode kegiatan pengabdian menggunakan pendekatan *Participatory Learning* dan *Learning by Doing,* sehingga siswa tidak hanya menjadi penerima materi, tetapi ikut terlibat dalam seluruh proses(Hartati et al., 2021).

Sasaran Kegiatan

Sasaran kegiatan adalah siswa sekolah dasar pada SD N 4 Kota Sorong khususnya pada siswa kelas 5 yang menjadi peserta program *Foodpreneur Cilik* yang berjumlah 20 siswa. SD N 4 Kota Sorong berada pada daerah pesisir Distrik Maladummes, memiliki potensi pantai walaupun pertanian. Peserta dibagi menjadi beberapa kelompok kecil agar setiap siswa memperoleh kesempatan untuk: berdiskusi, praktik dan berkreasi;

Tahapan Pelaksanaan

Tahapan pelaksanaan	Kegiatan
Pertama Persiapan	Kegiatan persiapan meliputi: koordinasi dengan pihak sekolah; menentukan peserta; menentukan waktu dan tempat; menyiapkan bahan dan alat; menyusun materi edukasi; menyiapkan lembar kerja siswa; menyiapkan instrumen evaluasi; membagi siswa dalam kelompok.

Kedua Pre Test	Sebelum kegiatan dimulai, siswa diberikan pre-test sederhana untuk mengetahui pengetahuan awal mengenai pengertian pangan local, pengertian tentang foodprenuership, kreasi kue pisang coe, pengenalan bisnis.
Ketiga Edukasi Pangan Lokal	Materi disampaikan secara interaktif menggunakan: Materi meliputi: "Apa itu pangan lokal?" "Apa saja yang dapat dibuat dari pisang?" "Mengapa makanan dapat menjadi produk bisnis?"
Keempat Edukasi Foodpreneur Cilik	Siswa diperkenalkan dengan konsep sederhana: Apa yang kita buat? Siapa yang akan membeli? Berapa biayanya? Berapa harganya? Bagaimana membuatnya menarik?
Kelima Praktek pembuatan kue pisang coe	Siswa melakukan praktik secara berkelompok. Tahapan: pengenalan bahan; pengenalan alat; demonstrasi pembuatan; praktik oleh siswa; pendampingan; penyajian produk. Pendamping memastikan aspek kebersihan, keamanan, dan keteraturan selama praktik
Keenam Post-Test dan Evaluasi	Setelah kegiatan selesai, siswa diberikan post-test dengan materi yang sama atau setara dengan pre-test. Perubahan skor digunakan untuk melihat peningkatan pengetahuan siswa. Selain tes pengetahuan, evaluasi dapat dilakukan melalui observasi

HASIL DAN PEMBAHASAN

SD N 4 Kota Sorong berada pada daerah pesisir Distrik Maladummes, memiliki potensi pantai maupun pertanian. Potensi pertanian antara lain sukun, pisang, dan ubi-ubian yang merupakan pangan lokal masyarakat setempat. Pengolahan pangan local yang selama ini dilakukan yakni pengolahan pangan lokal menjadi kripik saja, sehingga ini menjadi dasar dalam pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat khususnya pengenalan sejak dini terkait foodprenuership.

Kegiatan ini dilaksnakan pada SD N 4 Kota Sorong, diawali dengan melakukan koordinasi dengan pihak sekolah, dengan bertemu Kepala Sekolah Ibu Grice Hoo, S.Pd





Gambar 1 Koordinasi dengan Pihak Sekolah

Berdasarkan gambar 1 maka diperoleh hasil kesepakatan mengenai waktu pelaksanaan kegiatan serta kelas dan jumlah siswanya. Untuk pelatihan kue pisang coe dilaksanakan pada tanggal 12 September 2026 dengan siswa Kelas 5 yang berjumlah 26 siswa. Namun yang hadir pada kegiatan pengabdian berjumlah 20 siswa.

Sebelum memulai kegiatan, para siswa kelas 5 diberikan pertanyaan sebagai awal, untuk mengetahui Tingkat pemahaman terkait pengetahuan pangan lokal, pengetahuan tentang foodprenuer, kreasi kue pisang coe dan pengenalan bisnis. Berikut ini tabel

Paired Samples Statistics

		Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1	Pre	6.55	20	1.395	.312
	Post	9.05	20	.759	.170

Paired Samples Test

	Paired Differences					t	df	Sig. (2-tailed)
	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference Lower	Upper			
Pair 1 Pre - Post	-2.500	1.469	.328	-3.188	-1.812	-7.611	19	.000

Berdasarkan hasil olah data, maka diperoleh signifikansi < 0,05 yakni 0,00 yang berarti bahwa ada perbedaan antara sebelum memahami dan setelah.

Pelaksanakan pembuatan kue pisang coe, dengan melibatkan siswa secara langsung untuk mengetahui bahan-bahan yang digunakan serta cara pembuatan kue pisang coe, dapat dilihat pada gambar berikut ini :





Gambar 2 mempersiapkan alat dan bahan





Gambar 3 mempraktekan bahan-bahan dan cara pembuatan kue pisang coe





``

Gambar 3 Foto bersama

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan tema “Foodpreneur Cilik: Pengenalan Diversifikasi Olahan Pangan Lokal untuk Meningkatkan Kreativitas dan Jiwa Kewirausahaan Siswa Sekolah Dasar melalui Kreasi Kue Pisang Coe” dilaksanakan sebagai bentuk edukasi awal kepada siswa mengenai pemanfaatan pangan lokal sekaligus pengenalan konsep kewirausahaan sejak usia sekolah. Kegiatan ini menempatkan siswa bukan hanya sebagai penerima informasi, tetapi juga sebagai peserta yang terlibat secara aktif dalam proses mengenal bahan pangan lokal, memahami proses pengolahan sederhana, serta melihat peluang ekonomi dari produk pangan yang tersedia di lingkungan sekitar.

Pelaksanaan kegiatan menunjukkan bahwa pengenalan kewirausahaan melalui aktivitas praktik lebih mudah diterima oleh siswa sekolah dasar. Materi yang disampaikan dengan bahasa sederhana, disertai demonstrasi dan praktik pembuatan Kue Pisang Coe, membuat siswa lebih antusias mengikuti kegiatan. Pisang sebagai bahan pangan yang relatif mudah ditemukan di lingkungan masyarakat diperkenalkan tidak hanya sebagai buah yang dikonsumsi secara langsung, tetapi juga sebagai bahan yang dapat dikembangkan menjadi produk makanan yang memiliki nilai tambah.

Dari aspek diversifikasi pangan lokal, kegiatan ini memberikan pemahaman bahwa bahan pangan lokal dapat diolah menjadi berbagai bentuk produk yang lebih menarik dan memiliki potensi untuk dipasarkan. Siswa diperkenalkan pada konsep sederhana mengenai perubahan bahan baku menjadi produk bernilai tambah. Dengan demikian, kegiatan tidak hanya berorientasi pada keterampilan membuat makanan, tetapi juga mulai membangun pola pikir kreatif bahwa sumber daya yang tersedia di sekitar dapat dikembangkan menjadi sebuah produk.

Dari aspek **kreativitas**, keterlibatan siswa dalam proses kegiatan memberikan ruang bagi mereka untuk mencoba, mengamati, dan mengembangkan ide. Aktivitas praktik membuat siswa belajar melalui pengalaman langsung. Kreativitas dalam kegiatan ini tidak hanya ditunjukkan melalui hasil produk, tetapi juga melalui keberanian siswa untuk bertanya, memberikan pendapat, bekerja sama, dan mencoba menyelesaikan tugas yang diberikan.

Dari aspek jiwa kewirausahaan, siswa mulai diperkenalkan dengan konsep dasar seperti produk, konsumen, harga, biaya, keuntungan, kemasan, dan pemasaran secara sederhana. Konsep tersebut disesuaikan dengan tingkat pemahaman siswa sehingga tidak diberikan dalam bentuk teori yang terlalu kompleks. Pendekatan tersebut penting karena pendidikan kewirausahaan pada tingkat sekolah dasar lebih diarahkan pada pembentukan karakter seperti kreativitas, kemandirian, keberanian mencoba, tanggung jawab, kerja sama, dan kemampuan melihat peluang.

Hasil pelaksanaan yang diperoleh melalui pengamatan selama kegiatan serta perbandingan pemahaman siswa sebelum dan sesudah kegiatan menunjukkan adanya perkembangan pemahaman terhadap materi yang diberikan. Siswa menjadi lebih mengenal bahwa pangan lokal dapat diolah menjadi produk yang memiliki nilai tambah dan dapat

menjadi salah satu ide usaha sederhana. Perubahan pemahaman tersebut menunjukkan bahwa metode sosialisasi yang dipadukan dengan demonstrasi dan praktik dapat menjadi pendekatan yang sesuai untuk memperkenalkan konsep diversifikasi pangan dan kewirausahaan kepada siswa sekolah dasar.

Selain memberikan manfaat kepada siswa, kegiatan ini juga memiliki nilai edukatif bagi lingkungan sekolah. Guru dapat memperoleh alternatif metode pembelajaran kontekstual yang menghubungkan materi pembelajaran dengan potensi pangan lokal dan kehidupan ekonomi masyarakat. Kegiatan semacam ini dapat dikembangkan menjadi aktivitas pembelajaran berbasis proyek (Project Based Learning/PjBL), sehingga siswa tidak berhenti pada tahap mengetahui dan membuat produk, tetapi dapat dilanjutkan dengan kegiatan menghitung biaya sederhana, menentukan harga jual, membuat kemasan, membuat nama produk, dan mempromosikannya secara sederhana.

Dengan demikian, kegiatan pengabdian ini menunjukkan bahwa pengenalan **foodpreneur cilik** dapat menjadi salah satu pendekatan untuk menanamkan kesadaran terhadap pangan lokal sekaligus membangun karakter kewirausahaan sejak dini. Keberlanjutan program menjadi penting agar pengetahuan dan pengalaman yang diperoleh siswa tidak berhenti pada satu kali kegiatan, tetapi dapat berkembang menjadi kebiasaan untuk mengenali, memanfaatkan, dan mengembangkan potensi lokal secara kreatif.

KESIMPULAN

Berdasarkan pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan tema "Foodpreneur Cilik: Pengenalan Diversifikasi Olahan Pangan Lokal untuk Meningkatkan Kreativitas dan Jiwa Kewirausahaan Siswa Sekolah Dasar melalui Kreasi Kue Pisang Coe", dapat disimpulkan bahwa:

1. Kegiatan berhasil memberikan pengenalan kepada siswa mengenai pentingnya diversifikasi pangan lokal, khususnya pemanfaatan pisang sebagai bahan baku yang dapat dikembangkan menjadi produk pangan bernilai tambah.
2. Metode sosialisasi yang dipadukan dengan demonstrasi dan praktik langsung mampu menciptakan suasana pembelajaran yang lebih menarik dan mendorong keterlibatan aktif siswa selama kegiatan.
3. Kegiatan memberikan pengalaman awal kepada siswa dalam mengenal konsep kewirausahaan sederhana, meliputi ide produk, kreativitas, nilai tambah, kemasan, pemasaran, serta peluang memperoleh manfaat ekonomi dari produk pangan lokal.
4. Kegiatan turut mendorong perkembangan karakter kewirausahaan siswa, terutama kreativitas, keberanian mencoba, kerja sama, tanggung jawab, dan kemandirian.
5. Pengenalan kewirausahaan berbasis pangan lokal sejak sekolah dasar memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai kegiatan pembelajaran kontekstual yang menghubungkan pendidikan dengan potensi sumber daya lokal di lingkungan masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

Badriyah, I., Oktaviani, I., Jeaneta, R., Aulia, R., Khaulan, S., & Muktiarni, M. (2023). Peningkatan Keterampilan Ibu Rumah Tangga dalam Pemanfaatan Bahan Pangan Lokal untuk Pengolahan Makanan Sehat di Desa Ciherang Kabupaten Pacet Cianjur. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia*, *3*(2). https://doi.org/10.54082/jamsi.677

Hartati, S., Bayu, K., Mustari, E., & Karim, E. (2021). PEMBERDAYAAN PEREMPUAN NELAYAN MELALUI METODE COMMUNITY BASED PARTICIPATORY ACTION (Studi kasus Perempuan Nelayan Desa Pangandaran, Jawa Barat). *Sarwahita*, *18*(01). https://doi.org/10.21009/sarwahita.181.9

Hidayanti, L., Puspareni, L. D., Andang, A., & Nurzaman, M. H. (2024). Edukasi Pemanfaatan Pangan Lokal Kaya Besi untuk Pencegahan Anemia Remaja Putri. *Indonesian Journal of Community Dedication in Health (IJCDH)*, *5*(01). https://doi.org/10.30587/ijcdh.v5i01.8573

Khatimah, N. H., Nursani, N., & Fathir, F. (2025). Pengolahan Pangan Lokal Jewawut dan Sarang Walet Serta Edukasi berbasis Digital untuk Pencegahan Stunting Ibu Hamil di Desa Maria Utara. *I-Com: Indonesian Community Journal*, *5*(3). https://doi.org/10.70609/i-com.v5i3.7928

Ramlah, R., D, N. I., Alfiani, S. H., Nursanti, A., Haerani, H., Tuada, R. N., Pagalla, D. B., & Rahmadani, A. (2024). EDUKASI PEMANFAATAN POTENSI PANGAN LOKAL SULAWESI BARAT SEBAGAI SUMBER BELAJAR BIOLOGI DI MAN 1 POLEWALI MANDAR. *SIPISSANGNGI Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, *4*(2). https://doi.org/10.35329/jurnal.v4i2.5049

Sudewi, S., Sarwan, S., & Edy, H. J. (2025). PENGENALAN PANGAN LOKAL SEBAGAI EDUKASI GIZI DAN PENCEGAHAN STUNTING DI MIN 1 MINAHASA. *Jurnal Dinamika Pengabdian*, *10*(2). https://doi.org/10.20956/jdp.v10i2.41144

Wahyu Rahmadania, F. (2023). EDUKASI PENGEMBANGAN IDE BISNIS BERKELANJUTAN. *Abdi Implementasi Pancasila: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, *3*(1). https://doi.org/10.35814/abdi.v3i1.4888

Yuniarti, E., Akbarsyah, N., Khoirunnisa, K., Sitio, N. M., & Maulid, D. Y. (2025). Penyuluhan Diversifikasi Pangan Lokal untuk Peningkatan Gizi Rumah Tangga di Desa Ciliang, Kecamatan Parigi, Kabupaten Pangandaran. *Farmers : Journal of Community Services*, *6*(2). https://doi.org/10.24198/fjcs.v6i2.65508